

Champignon-Fritatta



500 g Champignons
2 Schalotten
2 EL Rapsöl
200 ml Milch
4 Eier
Salz / Pfeffer
1 Zweig frischer Thymian

ZUTATEN
2 PORTIONE

ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH TU GENUSS REIN! WINTER

Champignons in Scheiben schneiden, Schalotten fein würfeln

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten andünsten und Champignons darin anbraten

Milch mit Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, Thymianblätter abzupfen und unterheben

Eimilchmischung über die Champignons geben und den Teig für 10 Minuten bei 170 Grad Umluft im Backofen backen

Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy



Follow me
mandyhindenburg

